

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 38863

9 november 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „FRANKFURTER GRÜNE SOßE"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 350 van 22 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 22 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 350/13)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

„FRANKFURTER GRÜNE SOßE"/„FRANKFURTER GRIE SOß"

EU-nr.: DE-PGI-0005-0884 – 13.7.2011

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß"

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" is een vers kruidenmengsel dat bestaat uit de verse bladeren, stengels en knoppen van zeven kruiden: *Borago officinalis* (bernagie), *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* (kervel), *Lepidium sativum* (tuinkers), *Petroselinum crispum* (peterselie), *Sanguisorba minor* (kleine pimpernel), *Rumex acetosa* (veldzuring) en *Allium schoenoprasum* (bieslook).
Het is een natuurlijk product dat ten aanzien van zijn individuele ingrediënten kan variëren in grootte, uiterlijk, structuur en kleur, afhankelijk van het jaargetijde en bijgevolg de intensiteit van de blootstelling aan licht, temperatuur en andere aan het weer gerelateerde natuurlijke factoren.
Het vers kruidenmengsel „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" mag alleen verse bladeren, stengels en knoppen bevatten.

Petroselinum crispum, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* en *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* zijn de voornaamste ingrediënten van het mengsel en nemen ongeveer 75% van het totale gewicht voor hun rekening. De verse bladeren, stengels en knoppen van *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* en *Lepidium sativum* nemen ongeveer 25% van het totale gewicht voor hun rekening. Afhankelijk van de tijd van het jaar en de natuurlijke variaties in de biologische eigenschappen van elke soort kan het aandeel van ieder kruid in het totale gewicht van het verse kruidenmengsel verschillen. Geen van de kruiden mag meer dan 30 gewichtspercenten van het mengsel uitmaken. Bovendien mogen *Petroselinum crispum*, *Borago officinalis*, *Rumex acetosa* en *Anthriscus cerefolium* var. *sativus* ieder niet minder dan ongeveer 8 gewichtspercenten van het mengsel uitmaken. *Allium schoenoprasum*, *Sanguisorba minor* en *Lepidium sativum*, die op bepaalde tijden in het jaar een bijzonder sterke smaak kunnen hebben, mogen niet minder dan 3% van het mengsel voor hun rekening nemen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

–

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De zeven soorten kruiden die voor „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" worden gebruikt, moeten in cultuur worden gebracht in het afgebakende geografische gebied (in de open lucht dan wel onder beschutting geteeld). Evenzo dienen de verse bladeren, stengels en knoppen aldaar te worden geoogst. *Petroselinum crispum* mag tijdelijk worden betrokken uit tuinbouwproductie buiten het afgebakende geografische gebied (bv. in geval van buitengewone en tijdelijke schommelingen in de verkrijgbaarheid vanwege oogstverlies veroorzaakt door de weersomstandigheden in het geografische gebied). In dergelijke gevallen moet ervoor worden gezorgd dat de kruiden vers zijn en binnen 36 uur na oogst in het geografische gebied verwerkt kunnen worden tot bossen.
De verwerking van *Petroselinum crispum* binnen 36 uur na oogst is alleen mogelijk dankzij de bijzonder goed ontwikkelde technische infrastructuur in het geografische gebied (internationale luchthaven en ononderbroken koudeketen) en de specifieke eigenschappen van dit kruid. De andere kruiden mogen alleen worden gebruikt indien ze zijn betrokken uit tuinbouwproductie binnen het geografische gebied. Ze moeten in het geografische gebied in cultuur zijn gebracht.
De zeven afzonderlijke kruiden die „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" omvat, moeten in het afgebakende geografische gebied tot een mengsel worden verwerkt en in bossen worden gebundeld. Bovendien mag dit alleen handmatig gebeuren.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

De bladeren en stengels van de verschillende kruiden van „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" worden handmatig volgens een traditionele methode in lagen over en door elkaar heen gelegd met gebruikmaking van een evenwijdige ordening waardoor in het bijzonder de bladeren worden beschermd, en vervolgens samengerold en verpakt in speciaal ondoorzichtig papier dat waterbestendig is aan de binnenkant. De bossen worden vervaardigd tijdens het bijeenbrengen van de kruiden en het zorgvuldig vaststellen van de respectieve mengverhouding.
Het in lagen over elkaar heen leggen en in bossen bundelen van de kruiden van „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" mag niet in een geautomatiseerd of gemechaniseerd proces worden verricht door een verpakkingsmachine of dergelijk apparaat, omdat dit een schadelijk effect heeft op het aroma van de kruiden. Het handmatig in rijen en over elkaar heen leggen van lagen losse, ongesneden bladeren, stengels en knoppen van ieder kruid, hetgeen een bijzonder delicaat, welhaast ambachtelijk proces is, is de enige manier om het bijzondere aroma van ieder vers kruid te behouden totdat de kruiden voor consumptie zijn verwerkt, waardoor de kenmerkende, unieke smaak en de bijzondere consistentie van de verse ingrediënten kunnen worden voortgebracht wanneer de kruiden als een mengsel gesneden bladeren worden bereid voor consumptie.
„Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" wordt verkocht als een traditioneel vers mengsel van hele kruiden met een totaal gewicht van minimaal 250 g. Deze bossen van 250 g vormen de wijze waarop het product traditioneel wordt aangeboden voor de verkoop aan uiteindelijke consumenten in de omgeving van Frankfurt. Voor grootverbruikers wordt het product ook in grotere bossen verkocht (bv. 1 kg, 5 kg).

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De naam *Frankfurter Grüne Soße* of *Frankfurter Grie Soß* en de namen van de zeven kruiden moeten in het groen worden weergegeven op de buitenkant van de bos, op het speciale papier waarnaar wordt verwezen onder punt 3.6. Hieronder moet de zin *frische Kräuterkomposition zur Zugbereitung der „Grünen Soße"* (vers kruidenmengsel voor de bereiding van groene saus) duidelijk leesbaar worden weergegeven.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestrijkt de stad Frankfurt am Main en de volgende onmiddellijk aangrenzende steden en gemeenten: Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn en Steinbach.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Als gevolg van een oude traditie van kleinschalige tuinbouw in Frankfurt – die voor het eerst in officiële documenten wordt genoemd in 1215 – en door de politieke grenzen met het omringende gebied werden grotere boerderijen in het gebied rondom de stad in de loop der eeuwen geleidelijk verdrongen. Ten gevolge van de plaatselijke erfenisregels werd het land verdeeld in steeds kleinere percelen. Door de eeuwen heen ontwikkelde zich op de percelen – waarvan sommige zeer klein waren – een specifiek soort kruidenteelt van rassen en soorten (zoals kleine pimpernel) die zelden buiten Frankfurt worden gekweekt.
Met name het bijzondere dieet van de van oudsher omvangrijke Joodse bevolking van Frankfurt leidde ertoe dat aldaar tegen het einde van de negentiende eeuw verse kruiden werden gegeten en bijgevolg ook geteeld.
Een andere specifieke eigenschap is de bijzondere knowhow van kruidentelers in Frankfurt, daar alleen zij weten hoe ze de individuele en wisselende eigenschappen en ingrediënten van het mengsel (de bos verse kruiden) in evenwicht moeten brengen, zodat consumenten een harmonische smaakbeleving wordt geboden. Belangrijke aspecten van het traditionele product zijn onder andere de effecten van seizoenswisselingen en verschillende teeltomstandigheden, de wisselende verkrijgbaarheid van individuele kruiden die in de open lucht of onder beschutting worden geteeld, alsmede de kleuren en de intensiteit van smaken en aroma's van de kruiden in de latere stadia.

5.2. Specificiteit van het product

„Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" is een specialiteit van verse kruiden die zeer bekend en geliefd is onder consumenten in het geografische gebied. Zij vormt een belangrijke basis voor verscheidene gerechten en staat derhalve hoog in het vaandel.
Ontwikkelingen die plaatsvonden tussen de jaren twintig en de jaren vijftig van de twintigste eeuw hadden als gevolg dat „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" definitief werd gevestigd als afzonderlijke naam van het verse kruidenmengsel en onderscheiden werd van *Grüne Soße*, de naam van het afgewerkte gerecht. Dit kwam voornamelijk doordat het gebruik van de woorden „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" ter aanduiding van de bossen kruiden toentertijd een aanvang nam.
Van toen af aan werd „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" steeds meer gebruikt ter aanduiding van het verse kruidenmengsel dat de basis vormde van verscheidene gerechten, waardoor het eveneens werd onderscheiden van het verse kruidenmengsel *Kasseler Grüne Soße* (gemaakt met andere kruiden), dat ook op de markt te vinden was. Door de generaties heen heeft „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" zich gevestigd als een regionaal product dat de identiteit van het geografische gebied in verschillende sociale en culturele opzichten heeft vormgegeven. De bijzondere kennis die kruidentelers hebben ontwikkeld inzake het telen en oogsten van individuele kruiden en de hieruit ontstane unieke knowhow met betrekking tot het creëren van een bijzonder harmonisch mengsel van de zeven kruiden, zijn in verschillende families over meerdere generaties opgebouwd, zoals wordt aangetoond door vele tentoonstellingen en gevierd in de vorm van monumenten (het *Grüne Soße*-monument), musea (het tuiniermuseum van Oberraden) en een hieraan gewijd cultureel festival (het *Grüne Soße Festival*).
Al generaties lang wordt de plaatselijke specialiteit van verse kruiden „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" door een groot deel van de bevolking van Frankfurt beschouwd als een belangrijk onderdeel van haar identiteit. Dit wordt bijvoorbeeld aangetoond door het feit dat „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß", dat op korte afstand van consumenten met de hand wordt vervaardigd in het geografische gebied, niet alleen in vele krantenartikelen en op televisie, maar ook op het internet consistent op positieve wijze wordt besproken. Bovendien is het duidelijk diep



verankerd in de gedeelde plaatselijke opvattingen. Van het belang van het verse kruidenmengsel getuigen onder meer de roman *Die abenteuerliche Reise der sieben Kräuter* van Horst Nopens, de publicatie *Des war die Zeit* van het Frankfurts centrum voor volwassenenonderwijs, verschillende televisie-uitzendingen op het regionale televisiekanaal *HR* en verschillende publicaties van kunstenaars, vakmensen in de culturele sector en de stad Frankfurt over het onderwerp: *Sieben Kräuter müssen es sein – Die Frankfurter Grüne Soße* (Slechts zeven kruiden – Frankfurtse groene saus).

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

In het geografische gebied worden niet alleen de kruiden al generaties lang geteeld op kleinschalige tuinderijen, maar wordt „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" ook voornamelijk verkocht en geconsumeerd. Het al lang bestaande samenspel tussen kruidentelers en consumenten (particuliere consumenten en de voedingssector) heeft een bepaalde opvatting ingang doen vinden over wat „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" precies zo speciaal maakt. Deze bijzondere kennis is uitsluitend door de kruidentelers van Frankfurt opgedaan – kennis die tot op de dag van vandaag is behouden en die nergens anders te vinden is.
Deze expertise en knowhow met betrekking tot hoe en wanneer moet worden overgegaan tot bepaalde aspecten van het oogsten, de samenstelling van het product, de bijzondere aard – met name de geur, kleur en smaak – van de individuele kruiden die samenhangen met de specifieke eigenschappen van het geografische gebied (in overeenstemming met punt 5.1) en het specifieke harmonische mengsel van alle kruiden in de bos (in overeenstemming met punt 3.5), brengen met zich mee dat de plaatselijke vervaardiging van het verse kruidenmengsel in het geografische gebied wordt beschouwd als cultuurgoed en zal worden overgedragen op toekomstige generaties. Het verse kruidenmengsel „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" is een kostbaar cultuurgoed dat belangrijk is om te behouden.
Naast de lange traditie van het telen van kruiden voor „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß", die zich heeft ontwikkeld als gevolg van de ligging in de omgeving van Frankfurt en de vraag uit dat gebied, is de naam *Grüne Soße* (groene saus) stevig verankerd in de plaatselijke keuken.
Het belangrijkste kenmerk van het verse kruidenmengsel „Frankfurter Grüne Soße"/„Frankfurter Grie Soß" is dat alle huishoudens en vakmensen in de voedselbranche nog steeds hun eigen recept hebben voor het afgewerkte gerecht, *Grüne Soße*, waarvoor de kruiden worden gebruikt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([3]))
https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41038

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Zie voetnoot 2.